農產加工

洋香瓜幼果醃漬酸瓜試驗簡報

◉ 鳳山熱帶園藝試驗分所

本省洋香瓜栽培在中南部地區，全省種植面積約有一萬公頃，以雲林縣、嘉義縣、台南縣市最多，尤其是台南地區約5,000公頃且多數地區甚至全年種植。以往農民在栽培管理上爲了要提高洋香瓜成品之品質，在適當時期必進行疏果，所得幼果數量相當多，至目前這些材料都無適當加工利用，在田間任其腐爛增加病蟲害發生甚至影響後期作物之病蟲害之防治。鑑於此本分所開始研發洋香瓜幼果醃漬酸瓜加工試驗，並經農林廳及佳里農會協助，將技術轉移至佳里鎮農村小型加工廠。酸瓜本身富有特殊酸味及香氣，配合虱目魚、雞肉、豬肉作湯，風味極佳，並可開發素食料理食品。

至目前已完成各項成果簡介如下：

一、釐定酸瓜加工方法

洋香瓜先削皮（利用削皮機自動削皮）後切片，加入2%（瓜總重量計）之食鹽以攪拌機自動攪拌均勻後取出放入塑膠桶內，上面加重石並用80%酒精消毒，最頂端再蓋塑膠布，使其自然醱酵8天則得風味良好之酸瓜。酸瓜成品必須貯存於8°C冷藏庫內。

二、研發機械削皮

洋香瓜之削皮工作相當費工，且增加加工成本，經本分所利用連續式削皮機，加以重新調整削皮機切片轉動速度及配合調整樣品輸送帶速度則可解決洋香瓜削皮工作，不但削皮效果好且能提高工作效率，約能增加工作效率8－10倍。並可解決不易找到之操作人員。

三、研發機械攪拌

洋香瓜加鹽攪拌搓揉工作不但費工且很辛苦，經本分研發攪拌機配合適當速度，滾動攪拌所得效果相當好，不但省工且能均勻，可提高工作效率15倍。至於成品之包裝貯存試驗仍在進行中，有關加工貯存過程中之品質分析仍在進行中。